



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی قزوین
معاونت پژوهشی دانشکده بهداشت
کمیته تحقیقات دانشجویی

عنوان

بررسی اثر اسانس گیاه کاکوتی کوهی بر کیفیت میکروبی کره سنتی

استاد راهنما

دکتر رزاق محمودی

مجریان

ساسان خضری

سال ۹۷

چکیده

مقدمه: کاکوتی کوهی از گیاهان خانواده نعناع می باشد که از زمانهای قدیم در طب سنتی برای درمان ناراحتی های گوارشی و التهاب استفاده می شد و امروزه نیز در بسیاری از مناطق ایران به عنوان چاشنی در منازل و رستوران ها استفاده می شود. این پژوهش به منظور ارزیابی اثر اسانس گیاه کاکوتی بر کیفیت میکروبی کره سنتی انجام شد.

روش کار: گیاه کاکوتی کوهی پس از جمع آوری از منطقه الموت قزوین و خشک کرن در سایه توسط دستگاه کلونجر اسانس گیری شد. جهت بررسی اثر اسانس، سه نمونه کره سنتی با غلظتهای ۳۰۰، ۶۰۰ و ۹۰۰ ppm از اسانس کاکوتی تهیه شد و در طول روزهای ۱، ۳، ۵، ۷ و ۱۰ از لحاظ تغییرات میکروبی مورد ارزیابی قرار گرفت.

یافته ها: نتایج ارزیابی میکروبی نشان داد که با افزایش غلظت اسانس و مدت زمان نگه داری کره، میزان بار میکروبی به طور قابل توجهی کاهش می یابد. بطوری که در غلظت ۹۰۰ ppm در روز دهم کاهش لگاریتمی شمارش کلی میکروارگانیسم ها، اشریشیا کلی و مجموع شمارش کپک و مخمر به ترتیب $3/1,68/76$ و $3/83$ (log10CFU/ml) شد.

نتیجه گیری: اسانس گیاه کاکوتی کوهی در غلظتهای مورد آزمایش اثر قابل توجهی بر کاهش تعداد میکروارگانیسم های موجود در کره سنتی داشت. بنابراین می توان از آن به عنوان یک ماده نگهدارنده طبیعی به جای نگهدارنده ها شیمیایی در مواد غذایی مختلف استفاده کرد.

کلیدواژه ها: گیاه کاکوتی، کره سنتی، میکروارگانیسم، اسانس، قزوین.